

MANUEL D'UTILISATION ET INSTRUCTIONS



STÉRILISATEURS tompress
Gamme Inox - Acier émaillé - Plastique

tompress

Ce manuel contient les informations nécessaires au bon usage de la machine et à son entretien.

GARANTIE 2 ANS

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.



L'emballage ainsi que ses accessoires après usure doivent être déposés dans des collectes municipales de déchets sélectives afin d'assurer l'élimination du produit ainsi que la valorisation des matières (y compris une valorisation énergétique pour les plastiques). Dans le doute, il convient de se mettre en relation avec votre mairie qui vous renseignera sur les collecteurs à votre disposition. Le respect de ces procédures favorise le recyclage des différents composants des D.E.E (Déchets Équipements Électriques et Électroniques).



ROHS : Cet appareil répond à la directive ROHS 2002/95/CE (sur les restrictions de l'utilisation des substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques).

Cher client,

Nous sommes heureux que vous ayez choisi ce produit performant et vous remercions de votre confiance. Afin d'être pleinement satisfait de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire et de suivre les instructions suivantes.

Merci.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire avec soin le mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Il s'agit d'un document important à ranger pour consultation ultérieure.
- Brancher l'appareil uniquement sur le réseau de courant alternatif (vérifier que la tension du secteur est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique fixée sur l'appareil).
- Ne jamais brancher l'appareil sur le secteur dans les cas suivants :
 1. traces d'endommagement sur l'appareil
 2. après une chute de l'appareil au sol
 3. cordon secteur en mauvais état.
- Dans tous ces cas, faire vérifier l'appareil par un professionnel en électricité.
- Toujours dérouler complètement le cordon électrique avant de brancher l'appareil sur la prise de courant.
- Avant la première mise en service, nettoyer l'intérieur de la cuve.
- Avant utilisation, placer l'appareil sur un support stable offrant une surface bien dégagée.
- Ne jamais placer l'appareil sur le plan de cuisson d'une cuisinière électrique, ni à côté d'une flamme (par exemple, cuisinière à gaz).
- Toujours remplir la cuve avec de l'eau avant de brancher la prise de courant.
- Pour éviter les éclaboussures d'eau bouillante, ne pas trop remplir la cuve. Laisser au moins 4 cm par rapport au bord.
- Disposer le cordon électrique de manière à éviter tout risque de chute en l'accrochant au passage.
- Après utilisation de l'appareil, avant le nettoyage, ou en cas de panne éventuelle, toujours débrancher le cordon électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Attention ! L'appareil est brûlant lorsqu'il est en service. Le saisir uniquement par les poignées.
- Attention ! Risque de brûlure par la vapeur d'eau lorsque vous retirez le couvercle de l'appareil.
- Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Attention ! Ne pas laisser les enfants sans surveillance à côté de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu. Notre responsabilité est déclinée en cas d'erreur de manipulation.
- L'appareil est prévu pour un usage domestique uniquement, il n'est pas indiqué pour un usage professionnel.

- L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe, pour éviter son endommagement suite à l'évaporation totale de l'eau dans la cuve. Si cette mésaventure vous arrive un jour, attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de remettre de l'eau. La projection de vapeur peut provoquer des brûlures et vous risquez d'endommager l'aspect de surface de la cuve.

MARCHE À SUIVRE POUR RÉALISER DES CONSERVES EN BOCAUX

1. Installation de l'appareil

Vous pouvez placer l'appareil sur toute surface plane, par exemple, au sol ou sur une table, mais pas sur une cuisinière électrique parce que les pieds en plastique ne résistent pas à la chaleur d'une plaque de cuisson !

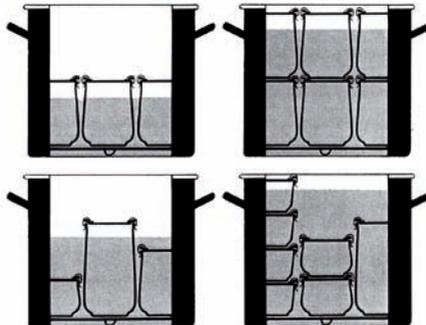
Il n'est pas nécessaire d'intercaler un support : l'isolation dans le fond de l'appareil empêche la chaleur de se diffuser vers le bas.

2. Insertion des bocaux à stériliser

Posez les bocaux sur la grille spécialement conçue pour favoriser la circulation de l'eau chaude entre les bocaux et accélérer ainsi le traitement thermique des aliments. A l'intérieur de la cuve, le diamètre (357 mm) et la hauteur (300 mm) permettent d'étager les bocaux sur deux ou même trois niveaux, selon leur hauteur, de manière à économiser de l'énergie.

3. Hauteur de remplissage de l'eau

Il s'agit d'un aspect important. Tout dépend du nombre de bocaux superposés. Beaucoup de ménagères craignent que l'eau ne pénètre dans les bocaux pendant la cuisson et choisissent de limiter le nombre de bocaux à un seul niveau, et même lorsque les bocaux sont superposés sur deux niveaux, la quantité d'eau atteint une hauteur ne dépassant pas les $\frac{3}{4}$ de la hauteur des bocaux placés dans le fond. Il s'agit d'une erreur parce que, dans ce cas, les bocaux du dessus sont exposés uniquement à la vapeur d'eau, ce qui n'est pas suffisant. En réalité, la quantité d'eau dans la cuve doit permettre d'immerger le bocal le plus haut sur les $\frac{3}{4}$ de sa hauteur. Si les bocaux du bas sont complètement sous l'eau, cela n'a pas d'importance. Puisque les bocaux sont fermés de manière hermétique par des joints en caoutchouc et des crochets en métal, il est impossible que l'eau pénètre à l'intérieur des bocaux. Important : la température de l'eau utilisée pour remplir la cuve doit être à peu près égale à celle des aliments placés à l'intérieur des bocaux, pour que la mise à température puisse se faire de manière homogène. Donc, si le contenu des bocaux est froid, remplissez la cuve avec de l'eau froide et si les aliments sont chauds (pré-cuisson), faites préchauffer l'eau de la cuve à la même température que celle des bocaux.



4. Montage du couvercle

Le couvercle de forme incurvée est en matière plastique résistant à l'eau d'ébullition et compatible avec les produits alimentaires. Les bocaux peuvent être disposés jusque dans la partie en creux du couvercle pour autant qu'il soit possible de fermer la cuve sans passage pour la vapeur. Il convient cependant de tenir compte du point 3 ci-dessus et de remplir la cuve jusqu'à un niveau correspondant aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur du bocal situé le plus près du couvercle.

5. Branchement du cordon secteur

L'appareil est sous tension dès que la fiche est dans la prise de courant. Attention de bien vérifier l'absence d'humidité sur la fiche et le cordon secteur ! Important : d'abord remplir la cuve d'eau avant de brancher l'appareil pour ne pas risquer d'endommager les composants électriques par un fonctionnement « à sec » (il s'agit dans ce cas d'une erreur de maniement). L'odeur qui se dégage inévitablement lors de la première mise en service d'un appareil électrique n'a aucune conséquence et se dissipe rapidement.

6. Début réel du traitement thermique

Quand commence la phase de stérilisation et comment fonctionne le thermostat (régulateur de température) ? Le bouton rotatif du thermostat sert à régler la température indiquée dans la recette. Lorsque la température est sélectionnée, le témoin lumineux s'allume pour indiquer le début de la montée en température du contenu de la cuve.

- Appareils sans minuterie

Lorsque la température réglée au thermostat est atteinte, le témoin lumineux s'éteint pour indiquer que le courant est coupé momentanément. C'est lorsque le témoin lumineux s'éteint que commence la période de cuisson ou de stérilisation indiquée dans la recette. Autrement dit, la durée nécessaire pour la montée à température ne compte pas !

- Appareils avec minuterie

Dans les appareils automatiques équipés d'un commutateur à minuterie, la fonction de chronométrage démarre à partir de l'extinction du témoin lumineux ! Le thermostat maintient la température constante en ré-allumant la résistance électrique chaque fois que la température de l'eau diminue. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer l'activité de la résistance chauffante. Pendant la cuisson ou la stérilisation, l'allumage à répétition du témoin lumineux est un processus normal qui témoigne du fonctionnement du thermostat.

7. Réglage sur la position «Extracteur de jus»

La température de cuisson est réglable en continu avec le bouton rotatif. Le disque de réglage est gradué de 30°C à 90°C. Plutôt qu'une graduation précise pour 100°C, le disque affiche un trait de marquage avec l'indication „Kochen“ (Ebullition). A l'extrémité de l'échelle de graduation se trouve la position „Entsaften“ (Extraction de jus). Lorsque le thermostat est réglé sur cette graduation, l'eau est tenue en ébullition sans interruption pour produire de la vapeur. Ce réglage sert uniquement à la fabrication des jus de fruits ou de légumes, en utilisant les accessoires adéquats vendus séparément. Lorsque vous souhaitez préparer des conserves de viande ou de légumes à la température de 100°C, ou à la température d'ébullition, il est recommandé d'éviter la formation des gros bouillons, ce qui réduit le volume de vapeur, la vitesse d'évaporation de l'eau et donc le gaspillage d'énergie. Le point d'ébullition de l'eau est la température à laquelle l'eau commence à frémir en surface. Cette température est 100°C au niveau de la mer. Elle dépend de l'altitude et des conditions météo (pression atmosphérique). Pour déterminer le point d'ébullition, procédez comme indiqué ci-après :

- Tourner le bouton rotatif à fond vers la droite jusqu'à l'extrémité du trait de graduation „Kochen“ (Ebullition)

- Attendre que l'eau commence à bouillonner.
- Ensuite, ramener peu à peu le bouton rotatif vers la gauche, jusqu'au moment où s'éteint le témoin lumineux. Sur cette position de réglage, le thermostat allume et éteint la résistance chauffante pour maintenir la température exactement sur le point d'ébullition, sans provoquer le bouillonnement en permanence qui génère beaucoup de vapeur, uniquement nécessaire pour l'extraction de jus, mais non pas pour réaliser des conserves de légumes ou de viande par réglage sur la température de 100°C.

8. Modification de la température

Dans le cas où vous auriez sélectionné une température par erreur, vous pouvez la modifier à tout moment pendant la cuisson ou la stérilisation. Il suffit de régler le bouton sur la graduation souhaitée. Le thermostat se charge automatiquement de modifier la température et le témoin s'allume ou s'éteint pour indiquer l'activité de la résistance chauffante.

9. Retrait des bocaux terminés

Avant de retirer les bocaux de la cuve, débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Pour soulever les bocaux, utilisez notre pince à bocaux (vendue séparément). Il s'agit d'un accessoire très efficace qui évite de se brûler et permet d'extraire les bocaux même s'ils sont placés très près les uns des autres ou s'ils sont immergés complètement dans l'eau. Adressez-vous à votre revendeur. Il s'agit d'un investissement très utile qui se rentabilise rapidement.

10. Vidange de la cuve

Toujours attendre le refroidissement de l'eau avant de vidanger la cuve. Vous protégez ainsi la surface extérieure de la cuve, qui ne supporte pas beaucoup la chaleur sèche. Il est recommandé d'enlever les bocaux tout de suite après le temps de cuisson prescrit, sinon la cuisson continue tant que la température de l'eau reste élevée.

11. Nettoyage de la cuve

Attention : ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Les composants électriques intégrés dans le fond en plastique ne peuvent pas entrer en contact avec de l'eau. D'abord retirer le cordon d'alimentation de la prise de courant, passer un chiffon humide sur les parois extérieures de la cuve, et nettoyer ensuite l'intérieur de la cuve. N'utilisez pas de poudre récurrente abrasive pour ne pas rayer la surface extérieure. Si l'eau est très calcaire dans votre région, une couche de calcaire finira par se former et peut modifier la capacité de chauffe ou la précision du réglage de température. Pour supprimer les dépôts de calcaire, ajouter un peu de vinaigre dans l'eau de nettoyage ou bien un peu de produit détartrant vendu dans le commerce. Porter à ébullition pendant un bref instant le mélange d'eau et de vinaigre (ou de détartrant), et rincer ensuite très soigneusement la cuve.

12. Entreposage

Ne pas ranger l'appareil dans un endroit humide, par exemple dans une cave dont le sol est en terre battue, ou sous la toiture, ni dans une grange ou garage. L'humidité de l'air et les variations de température provoquent de l'eau de condensation qui peut oxyder les composants électriques dans l'appareil.

Ne pas ranger l'appareil sans dessus dessous, pour éviter la stagnation d'eau, qui peut provoquer l'oxydation (rouille) autour du rebord extérieur.

13. Recettes, temps de cuisson, températures

Qu'il nous soit permis de le dire en toute sincérité : vous avez fait l'acquisition d'un appareil performant. Compte tenu de l'efficacité de la technique moderne, l'erreur serait d'utiliser un

livre de recettes avec des temps de cuisson rédigés au siècle dernier ! Notre intention n'est pas de vous faire acheter un nouveau livre de cuisine, mais de vous aider dans le succès de vos préparations. Pour cette raison, nous vous recommandons vivement la nouvelle édition du livre de recettes WECK, rédigé avec la compétence et la longue expérience du personnel spécialisé de la firme WECK . Il s'agit d'un ouvrage facile à utiliser, incluant de nombreux dessins et photos, très pratique et très clair.

MODÈLES D'APPAREIL

Cuve en Inox

Veillez noter que les poignées en inox sont prévues uniquement pour le transport de l'appareil froid.

Interrupteur à minuterie sur les modèles automatiques

Pour limiter avec précision la durée de cuisson selon les indications fournies dans le livre de recettes, nous avons intégré dans l'appareil une minuterie synchrone à commande électrique. Deux modes de réglage pour cet interrupteur à minuterie :

1. Fonctionnement en continu (tourner le commutateur vers la gauche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)
2. Mode automatique, réglage du délai entre 20 - 120 minutes (tourner le commutateur vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre)

Dans le mode de fonctionnement en continu, la minuterie n'agit pas. Ce mode est nécessaire uniquement pour l'extraction de jus ou lorsque vous souhaitez tenir au chaud des aliments ou boissons pendant plus de deux heures.

Dans le mode automatique, réglez le thermostat sur la température indiquée dans le tableau de cuisson. Tournez le bouton rotatif de la minuterie pour régler le temps de cuisson souhaité. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil est activé dans le mode automatique. La minuterie s'enclenche d'elle-même dès que la température de cuisson est atteinte. Après l'expiration du délai de cuisson sélectionné, le témoin lumineux s'éteint automatiquement.

Modèles avec robinet de soutirage

Le principe de fonctionnement est identique aux autres modèles, mais vous avez la possibilité de soutirer le contenu de la cuve sans soulever le couvercle. Lorsque vous préparez des aliments ou liquides à consistance épaisse, nous vous recommandons de placer une bonde sur la tubulure de soutirage pour éviter son obstruction. De temps à autre, il est nécessaire de nettoyer le robinet avec de l'eau chaude dans laquelle vous pouvez ajouter un peu de détergent à vaisselle.

Temps de stérilisation

FRUITS ET LEGUMES	TEMPERATURE °C	TEMPS en mn
<u>Baies :</u>		
Airelles	85	30
Fraises	80	25
Framboises	80	30
Groseilles, cassis	95	25
Groseilles à maquereau	85	30
Mûres	80	25
Myrtilles	85	30
<u>Fruits à noyaux :</u>		
Abricots, cerises	85	35
Mirabelles, reines-claude	80	30
Pêches	80	35
Prunes	95	35
<u>Fruits à pépins:</u>		
Compote de pommes	95	35
Coings	95	30
Poires	95	45
Pommes	85	30
<u>Divers :</u>		
Compotes	95	35
Jus	80	20
Rhubarbe	85	25
<u>Légumes :</u>		
Asperges	Position "KOCHEN"	110
Carottes	"	120
Céleris	"	110
Champignons	"	110
Choux Bruxelles	"	110
Choux fleurs	"	110
Choux rouge	"	110
Concentrés de tomates	95	30
Cornichons	80	25
Epinards	Position "KOCHEN"	110
Haricots	"	110
Navets	"	110
Petits pois	"	120
Tomates	95	30
<u>Viandes :</u>		
Pré-cuites ou pré-roties	Position "KOCHEN"	90
Pâtés	"	90
Volailles, gibiers pré-rôtis	"	65

Tom Press SARL - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE
Tél. 05 63 71 44 99 - infos@tompress.com

www.tompress.com